

Zusatzstoffe nach ihren E-Nummern

In dieser Liste sind die Zusatzstoffe aufgeführt, die zurzeit (Stand: Januar 2015) EU-weit verwendet werden dürfen.

Klassennamen			
A	Antioxidationsmittel	SM	Schaummittel
B	Backtriebmittel	SV	Schaumverhüter
C	Komplexbildner	SS	Schmelzsalz
E	Emulgator	St	Stabilisator
F	Farbstoff	Su	Süßungsmittel
Fe	Festigungsmittel	TG	Treibgas, Schutzgas
FS	Farbstabilisator	Tr	Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel
G	Gelierungsmittel	V	Verdickungsmittel
GV	Geschmacksverstärker	W	Feuchthaltemittel
K	Konservierungsmittel	Ü	Überzugsmittel
M	Mehlbehandlungsmittel	Vit	Vitaminwirksam
S	Säure, Säuerungsmittel	Min	Mineralstoff
SR	Säureregulator		

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	Wirkungen, Klassen	Erläuterungen
E 100	Kurkumin	F	Naturfarbstoff, orangegelb
E 101	Riboflavin Riboflavin-5-Phosphat	F, Vit	Vitamin B2, kommt in der Milch vor, wird aber vor allem chemisch-synthetisch hergestellt, gelb. Der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen ist möglich.
E 102	Tartrazin	F	Azofarbstoff, zitronengelb Zugelassen u. a. für Limonaden, Back- und Süßwaren, Desserts, Schmelzkäse. Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren. In der EU mit Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.
E 104	Chinolingelb	F	synthetischer Farbstoff, grüngelb
E 110	Gelborange S	F	Azofarbstoff, gelborange Zugelassen u. a. für Schmelzkäse, Spirituosen, Brausepulver, Limonaden, Desserts, Back- und Süßwaren, Marmeladen, Surimi, Lachsersatz. Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren. In der EU mit Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.
E 120	Echtes Karmin	F	Naturfarbstoff, rot. Gewonnen aus getrockneten Scharlach-Schildläusen. Zugelassen u. a. für Marmeladen, Süßigkeiten, Spirituosen, Wurst und rot geäderten Käse. Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren.
E 122	Azorubin (auch: Carmoisin)	F	Azofarbstoff, rot. Zugelassen u. a. für Getränke, Süßwaren, Götterspeise, aromatisierten Schmelzkäse, Fisch- und Krebstierpaste, Fertigsuppen, Soßen. Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren. In der EU mit Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.

E 123	Amaranth	F	<p>Azofarbstoff, rot. Wird nicht aus der Pflanze Amaranth hergestellt.</p> <p>Zugelassen nur für Kaviar, Liköre, Spirituosen.</p> <p>Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren.</p>
E 124	Cochenillerot A	F	<p>Azofarbstoff, scharlachrot.</p> <p>Zugelassen u. a. für Chorizo-Wurst, Lachsersatz, Spirituosen, Limonaden, Süßwaren, Würzmittel.</p> <p>Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren.</p> <p>In der EU mit Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ (gilt nicht für alkoholhaltige Getränke).</p>
E 127	Erythrosin	F	<p>Synthetischer Farbstoff, rosarot.</p> <p>Ausschließlich zugelassen für Cocktaillirschen, kandierte Kirschen, Kirschen in Obstkonserven.</p> <p>Werden große Mengen Erythrosin aufgenommen, kann es bei bestehenden Schilddrüsenstörungen zu Irritationen kommen.</p> <p>Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren.</p>
E 129	Allurarot AC	F	<p>Azofarbstoff, rot.</p> <p>Zugelassen für britisches Frühstücksfleisch und -würstchen, Süßwaren, Desserts, Getränke.</p> <p>Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren.</p> <p>In der EU mit Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.</p>
E 131	Patentblau V	F	<p>Synthetischer Farbstoff, blau.</p> <p>Zugelassen u. a. für essbare Wurst- und Käseüberzüge, Süß- und Backwaren, Speiseeis, Desserts, Spirituosen.</p> <p>Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren.</p>

E 132	Indigotin I	F	<p>Synthetischer Farbstoff, dunkelblau. Eng mit dem natürlich vorkommenden Indigo verwandt.</p> <p>Zugelassen u. a. für Süß- und Backwaren, Liköre, Speiseeis, Desserts.</p> <p>Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren.</p>
E 133	Brillantblau FCF	F	synthetischer Farbstoff, hellblau
E 140	Chlorophylle, Chlorophylline	F	Naturfarbstoff, Blattgrün
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	F	Kupferverbindung des Blattgrüns, stabiler als E 140
E 142	Grün S	F	synthetischer Triphenylmethanfarbstoff
E 150a	Einfaches Zuckerkulör	F	brauner Farbstoff
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	F	
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	F	<p>Brauner bis schwarzer Farbstoff. Hergestellt durch Erhitzen von Zucker oder Glucose unter Einwirken von Ammoniumverbindungen.</p> <p>Zugelassen u. a. für Cola, Süßwaren, Bier, Spirituosen aus Getreide, Essig, Cerealien, Malzbrot.</p> <p>Bei der Herstellung kann die Bildung unerwünschter Stoffe wie 4-Methylimidazol (4-MEI) nicht ausgeschlossen werden. Daher wird von einem hohen Verzehr abgeraten.</p> <p>Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.</p>
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	F	<p>Brauner bis schwarzer Farbstoff. Hergestellt durch Erhitzen von Zucker oder Glucose unter Einwirken von Sulfit- und Ammoniumverbindungen.</p> <p>Zugelassen u. a. für Cola, Whiskey, Marmelade, Wurst, Fertigsoßen, Bier, Essig, Süßwaren, Malzbrot.</p> <p>Bei der Herstellung kann die Bildung unerwünschter Stoffe wie 4-Methylimidazol (4-MEI) nicht ausgeschlossen werden. Daher wird von einem hohen Verzehr abgeraten.</p> <p>Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.</p>
E 151	Brillantschwarz BN (auch: Schwarz PN)	F	<p>Azofarbstoff, schwarz.</p> <p>Zugelassen nur für bestimmte Lebensmittel, z. B. für Kaviarersatz, Soßen, Süßwaren, Lakritze.</p> <p>Kann pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen, besonders bei Personen, die allergisch auf Acetylsalicylsäure oder Benzoesäure (E 210) reagieren.</p>

E 153	Pflanzenkohle	F	Holzkohle, schwarz
E 154	Braun FK	F	synthetischer Farbstoff für englische Räucherfische
E 155	Braun HT	F	synthetischer Farbstoff für Süßwaren
E 160a	Carotine gemischte Carotine Beta-Carotin	F, Vit	Provitamin A, orangegelb
E 160b	Annatto, (auch: Bixin, Norbixin)	F	Farbstoff, rosa-orange. Gewonnen aus den Samenschalen des Annatto-Strauchs. Zugelassen u. a. für Liköre, Gebäck, Desserts, Dekorationen u. Überzüge, Knabbererzeugnisse, aromatisierte Schmelzkäse, Räucherfisch, aromatisierte Milchprodukte. Kann in seltenen Fällen bei empfindlichen Personen Hautreaktionen oder asthmatische Beschwerden auslösen. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte. Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.
E 160c	Paprikaextrakt Capsanthin, Capsorubin	F	Naturfarbstoff aus Paprika, orangerot
E 160d	Lycopin	F	Naturfarbstoff aus Tomatenschalen, rot
E 160e	Beta-apo-8-Carotinal (C 30)	F	naturidentisch hergestellt, orangerot
E 160f	Beta-apo-8-Carotinsäure- ethylester (C 30)	F, Vit	Ester vom E 160e, orangerot bis gelb, vitaminwirksam
E 161b	Lutein	F	Blütenfarbstoff, gelb
E 161g	Canthaxanthin	F	naturidentisch hergestellt, orangerot
E 162	Beetenrot	F	aus Roten Beten gewonnen, rotviolett
E 163	Anthocyane	F	aus Rotwein-Trestern, rot, blau, braun
E 170	Calciumcarbonat	F, Min, Tr, SR	Mineralstoff, Kreide, Kalk, weiß
E 171	Titandioxid	F	weißes Farbpigment
E 172	Eisenoxide und -hydroxide	F	gelbe, rote und schwarze Farbpigmente
E 173	Aluminium	F	Metall-Pigmente Ausschließlich zugelassen für Überzüge von Süßwaren, Verzierungen von Pralinen, Liköre.
E 174	Silber	F	Metall-Pigmente Ausschließlich zugelassen für Überzüge von Süßwaren, Verzierungen von Pralinen, Liköre.
E 175	Gold	F	Metall-Pigmente Ausschließlich zugelassen für Überzüge von Zuckerwaren und Dekoration von Gebäck.
E 180	Litholrubin BK	F	rotes Farbpigment, nur für Käserinde

E 200	Sorbinsäure	K	<p>Hemmt das Wachstum von Hefen, Schimmelpilzen und einigen Bakterien. Kommt natürlicherweise in Vogelbeeren vor, wird aber synthetisch hergestellt.</p> <p>Zugelassen u. a. für Trockenfrüchte, zuckerreduzierte Marmelade, abgepackten Schnittkäse, Schmelzkäse, abgepacktes Brot und Backwaren, Margarine, eingelegtes Gemüse, Füllungen von Ravioli u. Ä., Fischkonserven.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome hervorrufen.</p>
E 202	Kaliumsorbat	K	<p>Kaliumsalz der Sorbinsäure, hemmt wie diese das Wachstum von Hefen, Schimmelpilzen und einigen Bakterien.</p> <p>Zugelassen u. a. für Trockenfrüchte, zuckerreduzierte Marmelade, abgepackten Schnittkäse, Schmelzkäse, abgepacktes Brot, Backwaren, Margarine, eingelegtes Gemüse, Füllungen von Ravioli u. Ä., Fischkonserven und andere Fischerzeugnisse.</p> <p>Kann in seltenen Fällen bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome hervorrufen.</p>
E 203	Calciumsorbat	K	<p>Calciumsalz der Sorbinsäure, hemmt wie diese das Wachstum von Hefen, Schimmelpilzen und einigen Bakterien.</p> <p>Zugelassen u. a. für Trockenfrüchte, zuckerreduzierte Marmelade, abgepackten Schnittkäse, Schmelzkäse, abgepacktes Brot, Backwaren, Margarine, eingelegtes Gemüse, Füllungen von Ravioli u. Ä., Fischkonserven.</p> <p>Kann in seltenen Fällen bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome hervorrufen.</p>
E 210	Benzoessäure	K	<p>Hemmt das Wachstum von Hefen und Bakterien. Kommt natürlicherweise u. a. in Preiselbeeren vor, wird aber synthetisch hergestellt.</p> <p>Zugelassen u. a. für alkoholfreies Bier im Fass, Spirituosen, Marmeladen, Ketchup, Fischkonserven, eingelegtes Gemüse.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 211	Natriumbenzoat	K	<p>Salz der Benzoessäure (E 210), hemmt wie diese das Wachstum von Hefen und Bakterien.</p> <p>Zugelassen u. a. für Spirituosen, Marmelade, eingelegtes Gemüse, Fischkonserven, Senf, Soßen, Wurst.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>

E 212	Kaliumbenzoat	K	<p>Salz der Benzoesäure (E 210), hemmt wie diese das Wachstum von Hefen und Bakterien.</p> <p>Zugelassen u. a. für Spirituosen, Soßen, Mayonnaise, Marmelade, Fertigsalate, Kuchenfüllungen, eingelegtes Gemüse, Fischerzeugnisse, aromatisierte Mineralwässer.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 213	Calciumbenzoat	K	<p>Salz der Benzoesäure, hemmt das Wachstum von Schimmel- und anderen Pilzen.</p> <p>Zugelassen u. a. für Mayonnaisen und mayonnaisehaltige Produkte, Marinaden, eingelegtes Gemüse.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 214	PHB-Ester (auch: Ethyl-p-hydroxybenzoat)	K	<p>Hemmt das Wachstum von Hefen und Schimmel. Meist in Kombination mit Sorbinsäure und/oder Benzoesäure eingesetzt.</p> <p>Zugelassen u. a. für getrocknete Fleischwaren, Knabbererzeugnisse, Süßwaren, Soßen, Feinkostsalate.</p> <p>Kann in seltenen Fällen bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome an Haut und Atemwegen hervorrufen.</p>
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	K	<p>Abkömmling des PHB-Esters (E 214). Hemmt das Wachstum von Hefen und Schimmel. Meist in Kombination mit Sorbinsäure und/oder Benzoesäure eingesetzt.</p> <p>Zugelassen u. a. für die Oberflächenbehandlung von Wurst- und Fleischwaren, Süßwaren, Feinkostsalate, Soßen, Knabbererzeugnisse.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome hervorrufen.</p>
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	K	<p>Abkömmling des PHB-Esters (E 214). Hemmt das Wachstum von Hefen und Schimmel. Meist in Kombination mit Sorbinsäure und/oder Benzoesäure eingesetzt.</p> <p>Zugelassen u. a. für getrocknete Fleischwaren, Knabbererzeugnisse, Süßwaren, Soßen, Feinkostsalate.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome hervorrufen.</p>
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	K	<p>Natriumsalz des PHB-Esters (E 214). Hemmt das Wachstum von Hefen und Schimmel. Meist in Kombination mit Sorbinsäure und/oder Benzoesäure eingesetzt.</p> <p>Zugelassen u. a. für getrocknete Fleischwaren, Knabbererzeugnisse, Süßwaren, Soßen, Feinkostsalate.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Symptome hervorrufen.</p>

E 220	Schwefeldioxid (auch: Schwefelige Säure)	K, A, FS	<p>Wirkt gegen Hefen, Pilze und Bakterien, verhindert Braunfärbungen, wirkt dem Abbau von Farbstoffen, Vitaminen und Aromen entgegen. Wird als Gas oder in Wasser gelöst (Schwefelige Säure) eingesetzt.</p> <p>Zugelassen u. a. für die Weinherstellung, Trockenfrüchte, Kartoffel-Fertigprodukte, eingelegtes Gemüse, Kuchenfüllungen.</p> <p>Bei Asthmatikern können Schwefelverbindungen Asthmaanfälle hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p> <p>Personen, denen Enzyme zum Abbau von Sulfiten im Körper fehlen, sollten E 220 meiden.</p>
E 221	Natriumsulfit	K, A, FS	<p>Salz der Schwefeligen Säure (E 220). Wirkt gegen Hefen, Pilze und Bakterien, verhindert Braunfärbungen, wirkt dem Abbau von Farbstoffen, Vitaminen und Aromen entgegen.</p> <p>Zugelassen u. a. für die Weinherstellung, Trockenfrüchte, Kartoffel-Fertigprodukte, eingelegtes Gemüse, kandierte Früchte, Kuchenfüllungen.</p> <p>Personen, denen Enzyme zum Abbau von Sulfiten im Körper fehlen, sollten E 221 meiden.</p> <p>Bei Asthmatikern können Schwefelverbindungen Asthmaanfälle hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 222	Natriumhydrogensulfit	K, A, FS	<p>Salz der Schwefeligen Säure (E 220). Wirkt gegen Hefen, Pilze und Bakterien, verhindert Braunfärbungen, wirkt dem Abbau von Farbstoffen, Vitaminen und Aromen entgegen.</p> <p>Zugelassen u. a. für die Weinherstellung, Trockenfrüchte, Kartoffel-Fertigprodukte, eingelegtes Gemüse, kandierte Früchte, Kuchenfüllungen.</p> <p>Personen, denen Enzyme zum Abbau von Sulfiten im Körper fehlen, sollten E 222 meiden.</p> <p>Bei Asthmatikern können Schwefelverbindungen Asthmaanfälle hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>

E 223	Natriummetabisulfit	K, A, FS	<p>Salz der Schwefligen Säure (E 220). Wirkt gegen Hefen, Pilze und Bakterien, verhindert Braunfärbungen, wirkt dem Abbau von Farbstoffen, Vitaminen und Aromen entgegen.</p> <p>Zugelassen u. a. für die Weinherstellung, Trockenfrüchte, Kartoffel-Fertigprodukte, eingelegtes Gemüse, kandierte Früchte, Kuchenfüllungen.</p> <p>Personen, denen Enzyme zum Abbau von Sulfiten im Körper fehlen, sollten E 223 meiden.</p> <p>Bei Asthmatikern können Schwefelverbindungen Asthmaanfälle hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 224	Kaliummetabisulfit	K, A, FS	<p>Salz der Schwefligen Säure (E 220). Wirkt gegen Hefen, Pilze und Bakterien, verhindert Braunfärbungen, wirkt dem Abbau von Farbstoffen, Vitaminen und Aromen entgegen.</p> <p>Zugelassen u. a. für die Weinherstellung, Trockenfrüchte, Kartoffel-Fertigprodukte, eingelegtes Gemüse, kandierte Früchte, Kuchenfüllungen.</p> <p>Personen, denen Enzyme zum Abbau von Sulfiten im Körper fehlen, sollten E 224 meiden.</p> <p>Bei Asthmatikern können Schwefelverbindungen Asthmaanfälle hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 226	Calciumsulfit	K, A, FS	<p>Calciumsalz der Schwefligen Säure. Wirkt gegen Hefen, Pilze und Bakterien, verhindert Braunfärbungen, wirkt dem Abbau von Farbstoffen, Vitaminen und Aromen entgegen.</p> <p>Zugelassen u. a. für die Weinherstellung, Trockenfrüchte, Kartoffel-Fertigprodukte, eingelegtes Gemüse, kandierte Früchte, Kuchenfüllungen.</p> <p>Personen, denen Enzyme zum Abbau von Sulfiten im Körper fehlen, sollten E 226 meiden.</p> <p>Bei Asthmatikern können Schwefelverbindungen Asthmaanfälle hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>

E 227	Calciumhydrogensulfit	K, A, FS	<p>Sulfit des Schwefeldioxyds (E 220). Wirkt gegen Hefen, Pilze und Bakterien, verhindert Braunfärbungen, wirkt dem Abbau von Farbstoffen, Vitaminen und Aromen entgegen.</p> <p>Zugelassen u. a. für die Weinherstellung, Trockenfrüchte, Kartoffel-Fertigprodukte, eingelegtes Gemüse, kandierte Früchte, Kuchenfüllungen.</p> <p>Personen, denen Enzyme zum Abbau von Sulfiten im Körper fehlen, sollten E 227 meiden.</p> <p>Bei Asthmatikern können Schwefelverbindungen Asthmaanfälle hervorrufen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 228	Kaliumhydrogensulfit	K, A, FS	<p>Salz der Schwefligen Säure. Wirkt gegen Hefen, Pilze und Bakterien, verhindert Braunfärbungen, wirkt dem Abbau von Farbstoffen, Vitaminen und Aromen entgegen.</p> <p>Zugelassen u. a. für die Weinherstellung, Trockenfrüchte, Kartoffel-Fertigprodukte, eingelegtes Gemüse, kandierte Früchte, Kuchenfüllungen.</p> <p>Personen, denen Enzyme zum Abbau von Sulfiten im Körper fehlen, sollten E 228 meiden.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 234	Nisin	K	natürlich vorkommendes Antibiotikum
E 235	Natamycin	K	Antimykotikum gegen Schimmel bei Käse
E 239	Hexamethylentetramin	K	gegen Spätblähung von italienischem Hartkäse
E 242	Dimethyldicarbonat	K	zur Verhinderung von Gärhefen bei Getränkeabfüllung
E 249	Kaliumnitrit	K, FS	<p>Kaliumsalz der Salpetrigen Säure. Wird zusammen mit Natriumnitrit (E250) ausschließlich in Nitripökelsalz eingesetzt. Erhöht die Haltbarkeit von Wurstwaren, erhält die rote Farbe, sorgt für Pökelaroma.</p> <p>Zugelassen nur für gepökelte Fleischerzeugnisse, Gänse- und Entenleberpastete.</p> <p>Gepökelttes Fleisch möglichst nicht grillen oder braten, da schädliche Nitrosamine entstehen können.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>

E 250	Natriumnitrit	K, FS	Natriumsalz der Salpetrigen Säure. Darf ausschließlich in Nitritpökelsalz eingesetzt werden. Erhöht die Haltbarkeit von Wurstwaren, erhält die rote Farbe, sorgt für Pökelaroma. Zugelassen nur für gepökelte Fleischerzeugnisse, Gänse- und Entenleberpastete. Gepökelt Fleisch möglichst nicht grillen oder braten, da schädliche Nitrosamine entstehen können. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 251 E 252	Natriumnitrat Kaliumnitrat	K, FS	Salpeter zum Pökeln
E 260	Essigsäure	S, K	ältestes Konservierungsmittel neben Rauch und Salz
E 261 E 262 E 263	Kaliumacetat Natriumacetat Natriumdiacetat Calciumacetat	SR, K SR, K, FE	Salze der Essigsäure E 260
E 270	Milchsäure	S, K, FS	kommt in saurer Milch und Sauerkraut vor, wird mikrobiologisch hergestellt
E 280 E 281 E 282 E 283	Propionsäure Natriumpropionat Calciumpropionat Kaliumpropionat	K	nur zur Konservierung von Brot und anderen Backwaren
E 284 E 285	Borsäure Natriumtetraborat (Borax)	K	nur zur Konservierung von echtem Kaviar
E 290	Kohlendioxid	S, K, TG, B	Kohlensäure, gasförmig, Treibgas
E 296	Äpfelsäure	S, FS	natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt
E 297	Fumarsäure	S	natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt
E 300 E 301 E 302	(L-)Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat	A, FS, S, M, Vit	Vitamin C, Salze der Ascorbinsäure
E 304	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat	A, FS, E, Vit	Fettsäureester der Ascorbinsäure löslich und wirksam in Fetten
E 306 E 307 E 308 E 309	Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol	A, FS, Vit	Vitamin E natürliche oder naturidentische Antioxidantien Wird aus den Samen ölhaltiger Pflanzen (z. B. Weizen, Mais, Soja) gewonnen. Zugelassen u. a. für Speisefette, Desserts, Dressings, Säuglingsnahrung.

E 310	Propylgallat	A	<p>Esterverbindung der Gallussäure. Schmeckt leicht bitter. Verhindert u. a., dass Fette ranzig werden.</p> <p>Zugelassen u. a. für Backwaren, Kuchenmischungen, Knabbererzeugnisse, Trockensuppen, Würzmittel.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Reaktionen auslösen (Hautausschläge, Irritationen der Mundschleimhaut).</p> <p>Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.</p>
E 311	Octylgallat	A	<p>Ester-Verbindungen der Gallussäure. Schmeckt leicht bitter. Verhindert u. a., dass Fette ranzig werden.</p> <p>Zugelassen u. a. für Backwaren, Kuchenmischungen, Knabbererzeugnisse, Trockensuppen, Würzmittel.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Reaktionen auslösen (Hautausschläge, Irritationen der Mundschleimhaut).</p> <p>Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.</p>
E 312	Dodecylgallat	A	<p>Ester-Verbindungen der Gallussäure. Schmeckt leicht bitter. Verhindert u. a., dass Fette ranzig werden. Hemmt das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen stärker als die anderen Gallate.</p> <p>Zugelassen u. a. für Backwaren, Kuchenmischungen, Knabbererzeugnisse, Trockensuppen, Würzmittel.</p> <p>Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Reaktionen auslösen (Hautausschläge, Irritationen der Mundschleimhaut).</p> <p>Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.</p>
E 315 E 316	Isoascorbinsäure Natriumisoascorbat	A, FS, C	Isomere der Ascorbinsäure, nur geringe Vitaminwirkung
E 319	tert.-Butylhydrochinon (TBHQ)	A	Antioxidans für verschiedene tierische Fette
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	A	<p>Verhindert oder verlangsamt Veränderungen von Lebensmitteln durch Luftsauerstoff; verhindert, dass Fette ranzig werden.</p> <p>Zugelassen u. a. für Backwaren, Knabbererzeugnisse, Trockensuppen, Würzmittel, Kaugummi.</p> <p>Steht im Verdacht, bei empfindlichen Menschen allergieähnliche Symptome (Pseudoallergie) auslösen zu können.</p>

E 321	Butylhydroxitoluol (BHT)	A	Verhindert oder verlangsamt Veränderungen von Lebensmitteln durch Luftsauerstoff, dass Fette ranzig werden. Zugelassen u. a. für Backwaren, Knabbererzeugnisse, Trockensuppen, Würzmittel, Kaugummi. Steht im Verdacht, bei empfindlichen Menschen allergie-ähnliche Symptome (Pseudoallergie) auslösen zu können. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 322	Lecithine	E, A, M, St	Aus Speisefetten isoliert Hilft dabei, Verbindungen zwischen Fetten und Wasser stabil zu halten, optimiert Kneteigenschaften von Teig, verhindert, dass spezielle Bratfette spritzen. Wird meist aus Sojabohnen hergestellt und für verschiedene Anwendungszwecke verändert.
E 325 E 326 E 327	Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat	SR, SS, Fe	Salze der Milchsäure E 270
E 330	Citronensäure	S, C, FS	Fruchtsäure, wird mikrobiologisch gewonnen
E 331 E 332 E 333	Mononatriumcitrat Dinatriumcitrat Trinatriumcitrat Monokaliumcitrat Trikaliumcitrat Monocalciumcitrat Dicalciumcitrat Tricalciumcitrat	SR, SS, FS, C	Salze der Citronensäure E 330
E 334	(L+)-Weinsäure	S, FS, C	Fruchtsäure, aus Weinrückständen gewonnen
E 335 E 336 E 337	Mononatriumtartrat Dinatriumtartrat Monokaliumtartrat Dikaliumtartrat Kaliumnatriumtartrat	SR, B, St	Salze der (L+)-Weinsäure E 334
E 338	Phosphorsäure (auch: Phosphat)	S, SR	In der Natur weit verbreitet. Wird aus phosphathaltigen Mineralien gewonnen. Ausgangsstoff für verschiedene Phosphate (E 339–343, E 450–452). Wird vor allem als Säuerungsmittel eingesetzt. Zugelassen u. a. für aromatisierte Getränke, insbesondere Colagetränke, Getränkeweißer, Backwaren, Fleisch- und Fischprodukte. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.

E 339	Natriumphosphate	S, SR, C, SS, A, M, FS, Tr, Fe	<p>Natriumsalz der Phosphorsäure (E 338). Reguliert den Säuregehalt von Lebensmitteln, unterstützt Geliervorgänge</p> <p>Zugelassen u. a. für aromatisierte Getränke, Schmelzkäse, Cerealien, Getränkeweißer, Backwaren, Fleisch- und Fischerzeugnisse</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche – Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 340	Kaliumphosphate	S, SR, C, SS, A, M, FS, Tr, Fe	<p>Abkömmlinge der Phosphorsäure (E 338). Regulieren den Säuregehalt von Lebensmitteln.</p> <p>Zugelassen u. a. für aromatisierte Getränke, Kartoffelprodukte, Getränkeweißer</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 341	Calciumphosphate	S, SR, C, SS, A, M, FS, Tr, Fe	<p>Abkömmlinge der Phosphorsäure (E 338). Regulieren den Säuregehalt von Lebensmitteln, verhindert Verkleben und Festwerden.</p> <p>Zugelassen u. a. für aromatisierte Getränke, Cerealien, Milchpulver, Sahne oder Analoge aus Pflanzenfett, Getränkeweißer,</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 343	Magnesiumphosphate	SR, Tr	<p>Abkömmlinge der Phosphorsäure (E 338). Regulieren den Säuregehalt von Lebensmitteln, verhindert Verkleben und Festwerden.</p> <p>Zugelassen u. a. für aromatisierte Getränke, Kartoffelprodukte, Milchpulver, Schmelzkäse, Getränkeweißer</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 350 E 351 E 352	Natriummalat Natriumhydrogenmalat Kaliummalate Calciummalat Calciumhydrogenmalat	SR	Salze der Äpfelsäure E 296
E 353	Metaweinsäure	St	Polymerisierte Weinsäure E 334
E 354	Calciumtartrat	Fe	Salz der Weinsäure E 334
E 355 E 356 E 357	Adipinsäure Natriumadipat Kaliumadipat	S, SR, GV	Säureregulatoren, Kochsalzersatz
E 363	Bernsteinsäure	S	Fruchtsäure, synthetisch hergestellt, Kochsalzersatz
E 380	Triammoniumcitrat	SR,FS	Salze der Citronensäure E 330

E 385	Calcium-dinatrium-ethylen-diamin-tetraacetat (EDTA) (Calcium-Dinatrium-EDTA)	A, C, FS	Komplexbildner, verhindert Verfärbungen bei Gemüsekonserven, Fischen und Garnelen
E 392	Extrakt aus Rosmarin	A, K	
E 400	Alginsäure	V, G, Ü	Verdickungs- und Geliermittel, aus Algenarten gewonnen
E 401 E 402 E 403 E 404	Natriumalginat Kaliumalginat Ammoniumalginat Calciumalginat	V, G, Ü	Verbindungen der Alginsäure E 400
E 405	Propylenglycolalginat (Algin, Alginat)	V, E	Ester der Alginsäure E 400
E 406	Agar-Agar	G	aus Algenarten gewonnen
E 407	Carrageen	G, V	aus Algenarten gewonnen
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	G, V	aus Algenarten gewonnen
E 410	Johannisbrotkernmehl	G, V	aus Samen der Tropenfrucht Johannisbrot
E 412	Guarkernmehl	V	aus Samen tropischer Früchte
E 413	Tragant	G, V	aus Harzen tropischer Sträucher
E 414	Gummi arabicum	V, St, Tr	aus Harzen tropischer Sträucher
E 415	Xanthan	G, V	mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert
E 416	Karaya	G, V	aus den Harzen tropischer Bäume
E 417	Tarakernmehl	G, V	aus den Samen tropischer Bäume
E 418	Gellan	G, V, St	mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert
E 420	Sorbit, Sorbitsirup	Sü, W	Zuckeraustauschstoff, ähnlicher Energiegehalt wie Haushaltszucker, braucht aber kein Insulin, um verwertet zu werden, daher geeignet für Diabetiker. Wird synthetisch aus Glucose hergestellt. Nur halb so süß wie Haushaltszucker, daher oft kombiniert mit weiteren Süßstoffen. Menschen mit der seltenen Sorbit-Intoleranz müssen Sorbit meiden. Bei mehr als 10 % Anteil im Lebensmittel mit Warnhinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“. Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.

E 421	Mannit	Sü, Tr	<p>Zuckeraustauschstoff, ähnlicher Energiegehalt wie Haushaltszucker, ähnlicher Energiegehalt wie Zucker, braucht aber kein Insulin, um verwertet zu werden, daher geeignet für Diabetiker. Hergestellt aus dem Fruchtzucker Fructose. Weniger als halb so süß wie Haushaltszucker, daher oft mit Süßstoffen kombiniert.</p> <p>Mannit kann in sehr seltenen Einzelfällen die Ursache allergischer Reaktionen sein.</p> <p>Bei mehr als 10 % Anteil im Lebensmittel mit Warnhinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.</p> <p>Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.</p>
E 422	Glycerin	W, Tr	Polyalkohol, Propantriol
E 425	Konjak-Gummi, Konjak-glucomannan	G	aus einer Rübenart gewonnen
E 426	Sojabohnen-Polyose	E, St, Tr, V	wasserlösliches Polysaccharid, das als Sojaextrakt der Allergiker-Kennzeichnungs-Verordnung unterliegt
E 427	Cassiagummi	G, V	
E 432	Polysorbat 20	E, C	<p>Abkömmling des Sorbits (E 420). Stabilisiert Fette und Schäume und verhindert, dass Fette beim Erhitzen spritzen.</p> <p>Zugelassen u. a. für Backfette, Speiseeis, Desserts, Backwaren, Soßen und Suppen, Milch- und Sahneersatzprodukte aus pflanzlichen Rohstoffen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 433	Polysorbat 80	E, C	<p>Abkömmling des Sorbits (E 420). Stabilisiert Fette und Schäume und verhindert, dass Fette beim Erhitzen spritzen.</p> <p>Zugelassen u. a. für Backfette, Speiseeis, Desserts, Backwaren, Soßen und Suppen, Milch- und Sahneersatzprodukte aus pflanzlichen Rohstoffen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 434	Polysorbat 40	E, C	<p>Abkömmling des Sorbits (E 420). Stabilisiert Fette und Schäume und verhindert, dass Fette beim Erhitzen spritzen.</p> <p>Zugelassen u. a. für Backfette, Speiseeis, Desserts, Backwaren, Soßen und Suppen, Milch- und Sahneersatzprodukte aus pflanzlichen Rohstoffen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>

E 435	Polysorbat 60	E, C	<p>Abkömmling des Sorbits (E 420). Stabilisiert Fette und Schäume und verhindert, dass Fette beim Erhitzen spritzen.</p> <p>Zugelassen u. a. für Backfette, Speiseeis, Desserts, Backwaren, Soßen und Suppen, Milch- und Sahneersatzprodukte aus pflanzlichen Rohstoffen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 436	Polysorbat 65	E, C	<p>Abkömmling des Sorbits (E 420). Stabilisiert Fette und Schäume und verhindert, dass Fette beim Erhitzen spritzen.</p> <p>Zugelassen u. a. für Backfette, Speiseeis, Desserts, Backwaren, Soßen und Suppen, Milch- und Sahneersatzprodukte aus pflanzlichen Rohstoffen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 440	Pektin, amidiertes Pektin	G, St	Gelierstoff aus Äpfeln oder Zitruschalen
E 442	Ammoniumsalze der Phosphatidsäuren	E, St	Ausschließlich zugelassen für Kakao- und Schokoladenerzeugnisse.
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	St	Zuckerester
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	St	Kolophonester
E 450	Dinatriumdiphosphat Trinatriumdiphosphat Tetranatriumdiphosphat Dikaliumdiphosphat Tetrakaliumdiphosphat Dicalciumdiphosphat Calciumdihydrogendiphosphat	A, B, C, E, FS, Fe, M, SR, SS, St, Tr, Min	<p>Abkömmlinge der Phosphorsäure (E 338). Werden u. a. als Kuttermittel und Schmelzsalze eingesetzt.</p> <p>Zugelassen u. a. für Milchpulver, Schmelzkäse, Margarine, Speiseeis, Backmischungen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 451	Pentanatriumtriphosphat Pentakaliumtriphosphat	A, B, C, E, FS, Fe, M, SR, SS, St, Tr, Min	<p>Abkömmlinge der Phosphorsäure (E 338).</p> <p>Zugelassen u. a. für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse, Margarine, Speiseeis.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>
E 452	Natriumpolyphosphat Kaliumpolyphosphat Natriumcalciumpolyphosphat Calciumpolyphosphat	A, B, C, E, FS, Fe, M, SR, SS, St, Tr, Min	<p>Abkömmlinge der Phosphorsäure (E 338). Sehr gut als Schmelzsalze geeignet.</p> <p>Zugelassen u. a. für Kartoffelprodukte, Milchpulver, Schmelzkäse, Getränkeweißer, Margarine, Backspray, Speiseeis, kandierte Früchte, Cerealien, Backwaren, Fleisch- und Fischprodukte.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>

E 459	β-Cyclodextrin	Tr	ringförmiges Dextrin
E 460	Mikrokristalline Cellulose Cellulosepulver	Tr, V	aus Holz gewonnen
E 461	Methylcellulose	V, Tr, Ü, SM	MC, Celluloseether
E 462	Ethylcellulose	V, Tr, Ü, SM	vor allem in Nahrungsergänzungsmitteln und eingebetteten Aromen
E 463	Hydroxypropylcellulose	V, Tr, Ü, SM	HPC, Celluloseether
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	V, Tr, Ü, SM	HPMC, Celluloseether
E 465	Ethylmethylcellulose	V, Tr, Ü, SM	EMC, Celluloseether
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethyl- cellulose	V, Tr, Ü, SM	CMC, Celluloseether
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	V, Tr, St	Chemisch behandelte Cellulose, zugelassen nur für Nahrungsergänzungsmittel und Süßstofftablettten. Bei der Herstellung kann gentechnisch veränderte Baumwolle verarbeitet werden und es können gentechnisch veränderte Organismen zum Einsatz kommen.
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	Tr, St	löslicher Füllstoff
E 470a E 470b	Natrium-, Kalium- und Calcium-Salze von Speisefettsäuren Magnesiumsalz von Speisefettsäuren	E, Tr, SM	Aus pflanzlichen oder tierischen Fetten hergestellt. Es können auch gentechnisch veränderte Sojabohnen verwendet werden.
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MDG	E, M, SM	Aus pflanzlichen oder tierischen Fetten hergestellt.
E 472a	Essigsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472b	Milchsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472c	Citronensäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472d	Weinsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471

E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	E	<p>Hergestellt durch chemische Reaktion von Saccharose und Speisefettsäuren. Beeinflussen u. a. die Backeigenschaften von Mehl und die Fließfähigkeit von Schokoladenmassen.</p> <p>Zugelassen u. a. für abgepackten flüssigen Kaffee, Getränkeweißer, Back- und Süßwaren, Speiseeis, Desserts, nichtalkoholische und alkoholische Getränke außer Bier und Wein; Oberflächenbehandlung von frischen Früchten</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p> <p>Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.</p>
E 474	Zuckerglyceride	E	<p>Hergestellt durch eine chemische Reaktion von Speisefettsäuren und Saccharose. Beeinflussen u. a. die Backeigenschaften von Mehl und die Fließfähigkeit von Schokoladenmassen.</p> <p>Zugelassen u. a. für abgepackten flüssigen Kaffee, Getränkeweißer, Back- und Süßwaren, Speiseeis, Desserts, nichtalkoholische und alkoholische Getränke außer Bier und Wein; Oberflächenbehandlung von frischen Früchten.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p> <p>Wirken abführend, wenn sehr große Mengen verzehrt werden.</p> <p>Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.</p>
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	E	<p>Esterverbindung von Speisefettsäuren mit polymerisiertem Glycerin. Verhindert das Spritzen von Fetten beim Erhitzen und hält Schäume stabil.</p> <p>Zugelassen u. a. für Back- und Süßwaren, Getränkeweißer, Fettzubereitungen.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p> <p>Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.</p>
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	E, St	Schokoladenemulgator
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	E	Backemulgator, beeinflusst die Fettstrukturen
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl, mit MDG verestert	E, Tr	Backemulgator
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	E, M	<p>Natriumsalz der Stearoylmilchsäure. Verbessert u. a. die Backeigenschaften von Mehl.</p> <p>Zugelassen u. a. für Backwaren, Desserts, Knabbererzeugnisse, Toastbrot.</p> <p>Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.</p>

E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	E, M	Calciumsalz der Stearoylmilchsäure. Verbessert u. a. die Backeigenschaften von Mehl. Zugelassen u. a. für Backwaren, Desserts, Knabbererzeugnisse, Toastbrot. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 483	Stearyltartrat	E, M	Stoffgemisch aus den Mono- und Diglyceriden gesättigter Fettsäuren mit Weinsäure. Vor allem in der Backwarenerstellung von Bedeutung. Zugelassen ausschließlich für Desserts und Backwaren außer Brot. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 491	Sorbitanmonostearat	E	Esterverbindung des Sorbits (E 420) mit Speisefettsäuren. Zugelassen u. a. für Backwaren, Speiseeis, Desserts und Zuckerwaren. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 492	Sorbitantristearat	E	Esterverbindung des Sorbits (E 420) mit Speisefettsäuren. Zugelassen u. a. für Backwaren, Schokolade und Kakaowerzeugnisse, Speiseeis, Desserts und Zuckerwaren. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 493	Sorbitanmonolaurat	E	Esterverbindung des Sorbits (E 420) mit Speisefettsäuren. Zugelassen u. a. für Backwaren, Fruchtgelee und Marmelade, Speiseeis, Desserts und Zuckerwaren Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 494	Sorbitanmonooleat	E	Esterverbindung des Sorbits (E 420) mit Speisefettsäuren. Zugelassen u. a. für Backwaren, Speiseeis, Desserts und Zuckerwaren. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 495	Sorbitanmonopalmitat	E	
E 500	Natriumcarbonat Natriumhydrogencarbonat Natriumsesquicarbonat	SR, B, Tr	Soda Natriumbicarbonat, Bestandteil von Backpulver
E 501	Kaliumcarbonat Kaliumhydrogencarbonat	SR, B, Tr	Pottasche
E 503	Ammoniumcarbonat Ammoniumhydrogencarbonat	SR, B, Tr	Salze der Kohlensäure E 290 und der Carbaminsäure Hirschhornsalz

E 504	Magnesiumcarbonat Magnesiumhydroxidcarbonat, Magnesiumhydrogencarbonat	SR, B, Tr	Magnesiumsalze von E 290
E 507	Salzsäure	S	zum Aufschließen und Abbauen von Eiweiß, Stärke
E 508 E 509 E 511	Kaliumchlorid Calciumchlorid Magnesiumchlorid	GV, Fe	Salze der Salzsäure E 507
E 512	Zinn-II-chlorid	FS	zur Farbstabilisierung von Spargelkonserven
E 513	Schwefelsäure	S	zum Aufschluss von Eiweiß
E 514	Natriumsulfat Natriumhydrogensulfat	SR, Tr, Fe	Glaubersalz
E 515	Kaliumsulfat Kaliumhydrogensulfat	SR, Tr, Fe	Salze der Schwefelsäure E 513
E 516	Calciumsulfat	SR, Tr, Fe	Salze der Schwefelsäure E 513, Gips
E 520	Aluminiumsulfat	Fe	Wird mit Hilfe von Schwefelsäure chemisch aus aluminiumhaltigen Materialien gewonnen. Verleiht Obst- und Gemüsestücken größere Festigkeit. Zugelassen ausschließlich für Eiklar, glasiertes, kandierte oder kristallisiertes Obst und Gemüse. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	Fe	Aluminiumsalz der Schwefelsäure (E 513) und Natrium. Verleiht Obst- und Gemüsestücken größere Festigkeit. Zugelassen ausschließlich für Eiklar, glasiertes, kandierte oder kristallisiertes Obst und Gemüse. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	Fe	Aluminiumsalz der Schwefelsäure (E 513) und Kalium. Verleiht Obst- und Gemüsestücken größere Festigkeit. Zugelassen ausschließlich für Eiklar, glasiertes, kandierte oder kristallisiertes Obst und Gemüse. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	Fe	Aluminiumsalz der Schwefelsäure (E 513) und Kalium. Verleiht Obst- und Gemüsestücken größere Festigkeit. Zugelassen ausschließlich für Eiklar, glasiertes, kandierte oder kristallisiertes Obst und Gemüse. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.

E 524	Natriumhydroxid	SR	Natronlauge
E 525	Kaliumhydroxid	SR	Kalilauge
E 526	Calciumhydroxid	SR	gelöschter Kalk, Kalkmilch
E 527	Ammoniumhydroxid	SR	Ammoniak, Salmiakgeist
E 528	Magnesiumhydroxid	SR	
E 529	Calciumoxid	SR	gebrannter Kalk
E 530	Magnesiumoxid	SR	Magnesia
E 535 E 536 E 538	Natriumferrocyanid Kaliumferrocyanid Calciumferrocyanid	St	verbessern die Rieselfähigkeit des Speisesalzes, Klärmittel für Wein
E 541	Saures Natriumaluminium- phosphat	B	Backtriebmittel, wird in Backpulvern als Säureträger eingesetzt. Ausschließlich für die Herstellung von Biskuitgebäck und englischen Scones zugelassen. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 551	Siliciumdioxid	Tr	Als feinste Pulver verhindern Kieselsäure und Silikate das Verklumpen von Pulvern und das Aneinanderkleben von Süßwaren zugelassen bis Januar 2014
E 552	Calciumsilikate	Tr	
E 553a	Magnesiumsilikat Magnesiumtrisilikat	Tr	
E 553b	Talkum	Tr	
E 554	Natriumaluminiumsilikat (auch:Silikat, Kieselsalz)	Tr	Abkömmling der Kieselsäure (E 551). Verhindert, dass Lebensmittel verklumpen, erhält Pulver rieselfähig. Zugelassen u. a. für Trockenlebensmittel in Pulverform, Käse in Scheiben oder gerieben, Würzmittel, Nahrungs- ergänzungsmittel, Kochsalz. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 570	Fettsäuren	E, Ü, Tr	aus Fetten gewonnen
E 574 E 575 E 576 E 577 E 578	Gluconsäure Glucono-delta-lacton Natriumgluconat Kaliumgluconat Calciumgluconat	SR, St	milde Säuerungsmittel, Komplexbildner
E 579	Eisen-II-gluconat	FS	Eisensalz der Gluconsäure (E 574). Ausschließlich zum Schwarzfärben grüner Oliven zugelas- sen. Wird auch zur Anreicherung von Lebensmitteln mit Eisen eingesetzt, gilt dann aber nicht als Zusatzstoff.
E 585	Eisen-II-lactat	FS	

E 586	4-Hexylresorcin	FS	für frische, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere, verhindert die Braunfärbung
E 620	Glutaminsäure	GV	Glutamat, Würzmittel zur Geschmacksverstärkung
E 621	Natriumglutamat	GV	Natriumsalz der Glutaminsäure (E 620), intensiviert wie diese den Geschmack. Zugelassen u. a. für Fertig- und Tiefkühlprodukte, Konserven, Suppen, Brühen, Knabbererzeugnisse, Würzmittel. Wurde in der Vergangenheit mit dem „China-Restaurant-Syndrom“ (Kopf- und Gliederschmerzen, Taubheit im Nacken, Übelkeit) in Verbindung gebracht. Der Verdacht konnte nicht bestätigt werden. Kann bei empfindlichen Personen pseudoallergische Reaktionen auslösen. Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.
E 622 E 623 E 624 E 625	Monokaliumglutamat Calciumdiglutamat Monoammoniumglutamat Magnesiumdiglutamat	GV	Glutamat, Würzmittel zur Geschmacksverstärkung
E 626 E 627 E 628 E 629	Guanylsäure Dinatriumguanylat Dikaliumguanylat Calciumguanylat	GV	Guanylate, in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 630 E 631 E 632 E 633	Inosinsäure Dinatriuminosinat Dikaliuminosinat Calciuminosinat	GV	Inosinate, in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 634 E 635	Calcium-5-ribonucleotid Dinatrium-5-ribonucleotid	GV	in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz	GV	in Würzmitteln
E 650	Zinkacetat	GV	nur für Kaugummi
E 900	Dimethylpolysiloxan	SV	Schaumverhüter
E 901 E 902 E 903 E 904	Bienenwachs, weiß und gelb Candelillawachs Carnaubawachs Schellack	Tr, Ü	Überzugsmittel für Süßwaren, mit Schokolade überzogene Backwaren, Nüsse, Knabbererzeugnisse, frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Kaumasse für Kaugummi
E 905	Mikrokristalline Wachse	Ü, Tr	Mikrowachse, Paraffine
E 907	Hydriertes Poly-1-decan	Ü	Überzugsmittel für Zuckerwaren u. Trockenfrüchte
E 912	Montansäureester	Ü	Wachs für die Oberflächenbehandlung von Früchten, um sie vor dem Austrocknen zu schützen. Behandelte Früchte tragen den Hinweis „gewachst“. Zugelassen nur zur Oberflächenbehandlung von frischen Zitrusfrüchten, Melone, Papaya, Mango, Avocado, Ananas.

E 914	Polyethylenwachsoxidate	Ü	Synthetische Wachse zur Oberflächenbehandlung von Früchten, um sie vor dem Austrocknen zu schützen. Behandelte Früchte tragen den Hinweis „gewachst“. Zugelassen nur zur Oberflächenbehandlung von frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Mangos, Papayas, Avocados und Ananas.
E 920	L-Cystein, Cysteinhydrochlorid	M, Gv	Aminosäure, stärkt den Weizenkleber
E 927b	Carbamid	St	für zuckerfreien Kaugummi
E 938 E 939 E 941 E 942 E 943a E 943b E 944 E 948 E 949	Argon Helium Stickstoff Distickstoffmonoxid Butan Isobutan Propan Sauerstoff Wasserstoff	TG	Gase, auch als Schutzgase
E 950	Acesulfam-K	Sü, GV	Süßstoff. Verbindung aus Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff, Schwefel und Kalium. Etwa 200-mal süßer als Haushaltszucker, wird aber vom Körper nicht verwertet. Nur für bestimmte Lebensmittel zugelassen, v.a. energiereduzierte bzw. zuckerfreie Produkte wie Getränke, Desserts, Süßwaren, Brotaufstriche, Marmeladen, Feinkostsalate. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.
E 951	Aspartam	Sü, GV	Süßstoff, besteht aus den Aminosäuren Asparaginsäure und Phenylalanin, etwa 200-mal süßer als Haushaltszucker, nahezu keine Kalorien, erhöht den Blutzuckerwert nicht. Süßkraft geht beim Erhitzen verloren. Verstärkende Wirkung auf Zitrus- und Fruchtaromen. Zugelassen u. a. für energiereduzierte bzw. zuckerfreie Produkte wie Getränke, Desserts, Süßwaren, Brotaufstriche, Marmeladen Enthält Phenylalanin, das von Menschen mit der seltenen Krankheit Phenylketonurie nicht abgebaut werden kann, auf dem Etikett muss daher „enthält eine Phenylalaninquelle“ vermerkt sein. Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.
E 952	Cyclohexansulfamidssäure, Natriumcyclamat, Calciumcyclamat	Sü	Süßstoff. Etwa 35-mal süßer als Haushaltszucker. Zugelassen v.a.. für energiereduzierte bzw. zuckerfreie Produkte wie Getränke, Desserts, Brotaufstriche, Marmeladen, Obstkonserven. Vorsicht bei Kleinkindern, da die akzeptable tägliche Aufnahmemenge überschritten werden könnte.

E 953	Isomalt	Sü, Tr	Zuckeraustauschstoff, ähnlicher Energiegehalt wie Haushaltszucker, braucht aber kein Insulin, um verwertet zu werden, daher geeignet für Diabetiker. Zugelassen u. a. für Desserts, Milchprodukte, Marmelade, Süßigkeiten, zuckerfreie Kaugummis, Soßen und Nahrungsergänzungsmittel. Bei mehr als 10 % Anteil im Lebensmittel mit Warnhinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.
E 954	Saccharin	Sü	Süßstoffe
E 954	Saccharin-Natrium Saccharin-Calcium Saccharin-Kalium	Sü	Süßstoffe
E 955	Sucralose	Sü	künstlicher Süßstoff
E 957	Thaumatococcus	Sü, GV	natürlicher Süßstoff
E 959	Neohesperidin DC	Sü	natürlicher Süßstoff
E 960	Steviolglycosid	Sü	Extrakt aus dem Stevia-Kraut, z. B. für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Speiseeis, Milchprodukte und Konfitüren
E 961	Neotam	Sü	
E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	Sü	Süßstoff, Verbindung von E 950 mit E 951
E 965	Maltit Maltitsirup	Sü, Tr	Zuckeraustauschstoff, ähnlicher Energiegehalt wie Haushaltszucker, braucht aber kein Insulin, um verwertet zu werden, daher geeignet für Diabetiker. 60 bis 90 % der Süßkraft von Haushaltszucker. Zugelassen u. a. für Desserts, Süßigkeiten, Gebäck, zuckerfreie Kaugummis, Soßen. Wird wie alle Zuckeraustauschstoffe meist mit Süßstoffen kombiniert. Bei mehr als 10 % Anteil im Lebensmittel mit Warnhinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“. Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.
E 966	Lactit	Sü, Tr	Zuckeraustauschstoff, aus Milchzucker hergestellt, 30–40 % der Süßkraft von Haushaltszucker, halb so viele Kalorien. Zum Abbau im Körper wird kein Insulin benötigt, daher für Diabetiker geeignet. Zugelassen u. a. für Desserts, Süß- und Backwaren, zuckerfreie Kaugummis, Soßen. Wird meist mit Süßstoffen kombiniert. Bei mehr als 10 % Anteil im Lebensmittel mit Warnhinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

E 967	Xylit	Sü, Tr	Zuckeraustauschstoff, Süßkraft nur wenig geringer als die von Haushaltszucker. Zugelassen für energiereduzierte bzw. zuckerfreie Desserts, Süß- und Backwaren, Kaugummi. Bei mehr als 10 % Anteil im Lebensmittel mit Warnhinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“. Als einziger Zuckeraustauschstoff auch bei Stoffwechseldefekten gut verträglich. Bei der Herstellung ist der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen möglich.
E 968	Erythrit	Sü, GV, Tr, Fe, St	Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff
E 969	Advantam	Su	Synthetisches Süßungsmittel mit sehr hoher Süßkraft
E 999	Quillajaextrakt	SM	für Getränke
E 1103	Invertase	W	Feuchthaltemittel vor allem bei Süßwaren
E 1105	Lysozym	K	Enzym aus Eiereiweiß
E 1200	Polydextrose	Tr	unverdauliches Polymerisat aus Sorbit und Glucose
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	St, Tr, Ü	Klärmittel, Tablettierhilfe
E 1203	Polyvinylalkohol	Ü	
E 1204	Pullulan	Ü	im Überzug von Nahrungsergänzungsmitteln in Form von Kapseln oder Komprimaten
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1440 E 1442 E 1450 E 1451	Oxydierte Stärke Monostärkephosphat Distärkephosphat Phosphatiertes Distärkephosphat Acetyliertes Distärkephosphat Acetylierte Stärke Acetyliertes Distärkeadipat Hydroxypropylstärke Hydroxypropyldistärkephosphat Stärkenatriumoctenylsuccinat Acetylierte oxydierte Stärke	V, St, Tr	chemisch modifizierte Stärken
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	Tr	in eingekapselten Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln
E 1505	Triethylcitrat	Tr	Ester der Citronensäure E 330
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)	Tr	Trägerlösung in Aromen
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	Tr	Ester des Glycerins E 422 mit Essigsäure E 260
E 1519	Benzylalkohol	Tr	in Aromen für Liköre und Süßwaren

E 1520	1,2-Propandiol, Propylen-glycol	Tr, W,	Trägerlösungsmittel für Enzyme und Zusatzstoffe
E 1521	Polyethylenglykole	Ü	

Erlaubt in Bio-Lebensmitteln

Die Verbände des ökologischen Landbaus schränken die Anwendung von Zusatzstoffen noch stärker ein als die EG-Verordnung.

E-Nr.	Bezeichnung	Für Lebensmittel		Anwendungsbedingungen
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
E 153	Pflanzkohle		x	Geaschter Ziegenkäse Morbier-Käse
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		x	Roter Leicester-Käse Double-Gloucester-Käse Cheddar Mimolette-Käse
E 170	Calciumcarbonat	x	x	Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden.
E 220 oder	Schwefeloxid	x	x	Obstweine* ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein) sowie Met: 50mg**
E 224	Kaliummetabisulfit	x	x	Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg**
				* Als Obstweine gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben. ** Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO ₂ .
E 223	Natriummetabisulfit		x	Krebstiere
E 250	Natriumnitrit		x	Fleischerzeugnisse ¹ : Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 80 mg/Kg Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 50 mg/Kg
E 252	Kaliumnitrat		x	Fleischerzeugnisse ¹ : Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 80 mg/Kg Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 50 mg/Kg
E 270	Milchsäure		x	
E 290	Kohlendioxid		x	

E-Nr.	Bezeichnung	Für Lebensmittel		Anwendungsbedingungen
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
E 296	Äpfelsäure	x		
E 300	Ascorbinsäure	x	x	Fleischerzeugnisse ²
E 301	Natriumascorbat		x	Fleischerzeugnisse ² in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	x	x	Antioxidans für Fette und Öle
E 322	Lecithin	x	x	Milcherzeugnisse ²
E 325	Natriumlactat		x	Milch- und Fleischerzeugnisse
E 330	Citronensäure	x		
E 331	Natriumcitrat		x	
E 333	Calciumcitrat	x		
E 334	Weinsäure (L(+)-)	x		
E 335	Natriumtartrat	x		
E 336	Kaliumtartrat	x		
E 341	Monocalciumphosphat	x		Triebmittel als Mehlzusatz
E 392	Extrakt aus Rosmarin	x	x	nur aus ökologischer/biologischer Produktion und nur bei Verwendung von Ethanol als Extraktionsmittel
E 400	Alginsäure	x		Milcherzeugnisse ²
E 401	Natriumalginat	x		Milcherzeugnisse ²
E 402	Kaliumalginat	x		Milcherzeugnisse ²
E 406	Agar-Agar	x	x	Milch- und Fischerzeugnisse ²
E 407	Carrageen	x	x	Milcherzeugnisse ²
E 410	Johannisbrotkernmehl	x	x	
E 412	Guarkernmehl	x	x	
E 414	Gummi arabicum	x	x	
E 415	Xanthan	x	x	
E 422	Glycerin	x		für Pflanzenextrakte
E 440	Pektin	x	x	Milcherzeugnisse ²
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	x	x	Herstellung von Kapselhüllen

¹ Dieser Zusatzstoff darf nur verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und/oder die es gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten.

² Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.